Acciochl ferro non seueda/ & quel pauone stia in piedi dritto col capo ch̃ para uiuo/ & accõcia molto bene la coda ch̃ faccie la rota/ Se voli ch̃ gitti focho per ilbecchio/ togli vna quarta oncia de cãfara cõ vn pocha de bombace simtorno/ & mettila nel becchio del pauone/ & mettiui etiamdio vn pocha de acqua vite ó de bon vino grande/ Et quando iluorrai x mandar̃ ad tauola appiccia ilfocho nel ducto bambace/ & giettera focho per bon spatio di tempo/ Et per piu magnificenza quando il pauone/ e/ cotto se po ̃i dorar̃ cõ fogli doro x battoto & sopra lo dutto oro por̃ la sua pelle/ laquale uole essere in brattata dalcanto dẽtro con bone spetie Et simelmente si po fare de fasciani/ Gruue/ Oche/ & altri ocelli/ ó cappoui ó pollastri.

Er aconciar̃ bene vna porchetta/ Fa in prima ch̃ sia ben pelata in modo ch̃ sia buncha & netta Et poi fendila per lo deritto de la schina/ & cacia fore le interiori & lauala molto bene/ Et da poi togli ifigatelli de la dutta porchetta/ & battili bene col coltello ĩ seme con bone herbe/ & togli aglio tagliato menuto/ & vn pocho di bon lardo/ & vn pocho ducaso grattugiato/ & qualch ouo/ & pepero pesto/ & vn pocho zafrano/ & mescola tutte queste cose & mettele ĩ la dutta porchetta/ reuersandola a modo ch̃ si fanno le tenche/ cioe/ ponendo quello di dentro di fo ̃r/ Et da poi cusila ĩ seme & ligala bene & pomla accocer̃ nel speto/ ó uero su la graticula/ Ma falla cocer̃ adascio ch̃ sia ben cotta cosi lacarne como etiamdio il pieno Et fa vn pocha de salamora cõ aceto pepero & zafrano/ & tolli doi ó tre ramicelle de lauoro/ ó saluia/ ó rosmarino/ & gietta spesse uolte di tal salamora ĩ su la porchetta/ Et simile si po fare de oche/ Anatre/ Gruue/ Capponi/ Pollastri/ & altri Simili.

Er fare pollastri allessi cõ agresto/ vogliono esser̃ cotti cõ vn pocha di carne salata/ Et ando sondo mezo cotti/ togli agresto sano/ & taglialo per mezo & cacciani fore le grane del ducto agresto/ & ponilo acocer̃ coli dutti pollastri/ Et quando sonno cotti togli vn pocho de petrosello & menta tagliata menuta menuta & vn pocho di pepe & di zafrano poluerizati/ & tutte queste cose poni x insieme coli pollastri & col brodo ĩ vn piattello & mandali ad tauola.

Er fare pollastro arrosto si uole cocer̃ arrosto/ & quando e/ cotto togli sucho di pomaranci/ ó vero di bono agresto con acqua rosata/ zuccharo/ & canella/ & metti il pollastro ĩ vn piattello/ & dapoi gettaui questa tal mescolanza di sopra & mandalo ad tauola.

Er fare polpette ducarne de vitello/ o de altra bona carne/ In prima togli de la carne magra